

NOME VELLUTATA DI BASE		TIPO MINESTRE LEGATE	
PORZIONI per 10	NOTIZIE STORICHE FONTI		
ESECUTORE chef entremetier/potager			
INGREDIENTI	QUANTITÀ	PROCEDIMENTO	
fondo bianco burro farina panna tuorli d'uovo burro (facoltativo)	3 l 150 g 150 g 3 dl 4 100 g	<ul style="list-style-type: none"> ■ in una casseruola, preparare con il burro e la farina un roux bianco ■ aggiungere il fondo ben caldo, mescolando continuamente con la frusta ■ portare ad ebollizione, lasciando cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti ■ aggiungere la purea dell'ingrediente caratterizzante ■ lasciar ridurre ed unire i tuorli e la panna ■ conservare la vellutata in caldo a bagnomaria con alcuni fiocchi di burro sulla superficie 	
MISE EN PLACE casseruola frusta mestolo bagnomaria			
VARIANTI		OSSERVAZIONI	TEMPI
le vellutate hanno come base un roux e un fondo bianco (di carne, di pesce, di verdure), ai quali viene aggiunto un passato dell'ingrediente caratterizzante e le opportune guarnizioni		l'aggiunta di tuorli d'uovo e panna (tale composto viene chiamato liaison) rende la vellutata più delicata	preparazione 15 minuti cottura 50 minuti